

Rhabarberkuchen mit Streuseln

Zutaten für die Füllung:

- ca. 500-600g Rhabarber (ca. 400g geputzt und geschält)
- 40g Speisestärke
- 60g Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen und schälen. Dazu eignet sich ein glattes Gemüsemesser. Und an der Stelle: Rhabarber ist gar kein Obst, sondern Gemüse :) Die Enden knapp abschneiden und dann die äußerste Haut von unten nach oben abziehen. Geht easypeasy! Die Stangen dann in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zucker und Zimt vermischen, darüber geben und verrühren. Dann die Stärke dazugeben und alles gut durchmischen. Nun den Rhabarber beiseite stellen und ziehen lassen. (Durch die Stärke wird die austretende Flüssigkeit gebunden.)

Zutaten für den Mürbteig:

- 160g Mehl
- 80g kalte Butter
- 40g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 kleines Ei
- 1 Messerspitze Backpulver
-

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer zügig zu einem Teig verarbeiten. Nicht zu lange, sondern nur so lange, dass es eine homogene Masse ist. Dann kurz zusammenkneten.
2. Den Mürbteig entweder noch kurz kalt stellen, wenn er zu weich ist oder direkt ausrollen und in eine gefette Springform (20cm) legen.

Tipp: Ich wolle ihn auf bemehlter Fläche aus, lege aber ein entsprechend großes Stück **Klarsichtfolie** auf den Teig. Dann reißt er nicht beim Ausrollen! Den Teig falte ich nicht, sondern schaue erst, ob er sich gut von der Arbeitsfläche löst und hebe ihn dann, z.B. mit einem Tortenretter über die Form und lasse ihn "hineingleiten". Dann leicht andrücken und den Rand gleichmäßig hochziehen.

--> Nun könnt ihr den Backofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.



Streusel:

- 50g kalte Butterstücke
- 50g Zucker
- 50g Mehl
- 5 EL Köllnflocken & Krokant
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

1. Köllnflocken und 1 EL Zucker in eine kleine Pfanne geben und erhitzen bis der Zucker karamellisiert. Vorsicht, das geht schnell, also dabeibleiben und rühren.
2. Die restlichen Zutaten mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine kurz vermengen, sodass schon kleine Streusel entstehen. Nun die Krokantflocken dazugeben und nochmal kurz verrühren.

Letzter Schritt:

Auf den Mürbteig in der Backform gebe ich immer 1 EL Semmelbrösel (wegen der Feuchtigkeit), dann den Rhabarber darauf verteilen. Die Füllung müsste so hoch sein wie der Mürbteig. Nun die Streusel auf dem Kuchen verteilen und ab damit in den Ofen für ca. 30 Minuten. Wenn der Mürbteig und die Streusel eine leichte Bräunung haben, ist er fertig.

